Le règlement INCO n°1169/2011

Ce qu'il faut retenir

Le règlement européen INCO (Information Consommateur) a été adopté en décembre 2011. Il sera applicable à partir du 13 décembre 2014 sauf pour certains articles dont l'étiquetage nutritionnel.

1. Présentation du règlement INCO

Le règlement européen n°1169/2011 a été conçu pour améliorer l'information et la protection des consommateurs européens. Il est également sensé harmoniser les règles entre les pays européens pour garantir la libre circulation des biens. Ce règlement fusionne les directives n°2000/13/CE relative à l'étiquetage des denrées alimentaires et n° 90/496/CEE relative à l'étiquetage nutritionnel.

Ce règlement s'applique aux exploitants du secteur alimentaire à tous les stades de la chaîne alimentaire et concerne toutes les denrées alimentaires destinées au consommateur final, y compris celles provenant de la restauration collective.

Ce règlement réaffirme comme principes :

- la non-tromperie du consommateur,

- l'information claire, précise et facilement compréhensible sur la denrée pour le consommateur final.

2. Les mentions obligatoires

Les mentions obligatoires sont les suivantes :

• la dénomination ;

• la liste des ingrédients ;

• les substances provoquant des allergies ou des intolérances (arachides, lait, moutarde, poisson, céréales contenant du gluten, etc.) ;

• la quantité de certains ingrédients ou catégories d'ingrédients ;

• la quantité nette de denrée alimentaire ;

• la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ;

• les conditions particulières de conservation et/ou d'utilisation ;

• le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'exploitant ou de l'importateur ;

• le pays d'origine ou le lieu de provenance pour certains types de viandes, le lait ou lorsque son omission est susceptible d'induire le consommateur en erreur ;

• un mode d'emploi, lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire ;

• pour les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume, le titre alcoométrique volumique acquis;

• une déclaration nutritionnelle.

Lorsque les **denrées alimentaires sont préemballées**, les informations obligatoires doivent apparaître sur le préemballage ou sur une étiquette attachée à celui-ci. Les mentions obligatoires doivent être facilement compréhensibles et doivent respecter certaines obligations d'impression (hauteur, positionnement, taille des caractères).

Une marge de manœuvre est prévue pour chaque Etat concernant l'application de certaines obligations, notamment l'obligation de déclaration nutritionnelle pour les denrées non préemballées.

Enfin, pour préciser cette application, le règlement donne une **définition du produit préemballé** : unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou seulement partiellement, mais en tout cas de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification; cette définition ne couvre pas les denrées emballées sur le lieu de vente à la demande du consommateur ou préemballées en vue de leur vente immédiate.

Des dispositions particulières sont prévues pour:

• les bouteilles en verre réutilisables;

• les emballages de petite dimension;

• l'étiquetage nutritionnel des denrées alimentaires énumérées à l'annexe V;

• les boissons titrant plus de 1,2 % d'alcool en volume.

3. Les dates d'application

Le présent règlement est **applicable à partir du 13 décembre 2014, à l'exception des dispositions concernant l'obligation de faire une déclaration nutritionnelle qui sera applicables à partir du 13 décembre 2016**.

Concernant l'indication de l'origine des viandes réfrigérées, congelées de porc, mouton chèvre et volaille, le règlement d'exécution ne s'appliquera **qu'à partir du 1er avril 2015**.

Enfin, l'article 54 précise les délais d'application accordés aux exploitants du secteur alimentaire :

• Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2014 et non conformes aux exigences du présent règlement peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

• Les denrées alimentaires mises sur le marché ou étiquetées avant le 13 décembre 2016 et non conformes à la réglementation sur l'étiquetage nutritionnel, peuvent être commercialisées jusqu'à épuisement des stocks.

4. L'étiquetage nutritionnel

L'étiquetage nutritionnel est rendu obligatoire par ce règlement pour toutes les denrées alimentaires préemballées, à l'exception des boissons alcoolisées titrant à plus de 1.2% d'alcool en volume et de la liste prévue en annexe V du règlement :

1. Les produits non transformés qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ;

2. Les produits transformés ayant, pour toute transformation, été soumis à une maturation, et qui comprennent un seul ingrédient ou une seule catégorie d'ingrédients ;

3. Les eaux destinées à la consommation humaine, y compris celles dont les seuls ingrédients ajoutés sont du dioxyde de carbone et/ou des arômes ;

4. Les plantes aromatiques, les épices ou leurs mélanges ;

5. Le sel et les succédanés de sel ;

6. Les édulcorants de table ;

7. Les produits relevant de la directive 1999/4/CE du Parlement européen et du Conseil du 22 février 1999 relative aux extraits de café et aux extraits de chicorée, les grains de café entiers ou moulus ainsi que les grains de café décaféinés entiers ou moulus ;

8. Les infusions (aux plantes ou aux fruits), thés, thés décaféinés, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé, thés instantanés ou solubles ou extraits de thé décaféinés, sans autres ingrédients ajoutés que des arômes qui ne modifient pas la valeur nutritionnelle du thé ;

9. Les vinaigres de fermentation et leurs succédanés, y compris ceux dont les seuls ingrédients ajoutés sont des arômes ;

10. Les arômes ;

11. Les additifs alimentaires ;

12. Les auxiliaires technologiques ;

13. Les enzymes alimentaires ;

14. La gélatine ;

15. Les substances de gélification ;

16. Les levures ;

17. Les gommes à mâcher ;

18. Les denrées alimentaires conditionnées dans des emballages ou récipients dont la face la plus grande a une surface inférieure à 25 cm² ;

19. Les denrées alimentaires, y compris de fabrication artisanale, fournies directement par le fabricant en faibles quantités au consommateur final ou à des établissements de détail locaux fournissant directement le consommateur final.

Ce dernier point 19 fait ainsi référence à **certaines formes de productions fermières vendues en circuits courts**. Néanmoins, l'interprétation de ce point fait aujourd'hui débat au sein des services de l'Etat. Les Chambres d'agriculture (ainsi que d'autres organisations professionnelles agricoles) sont donc mobilisée pour proposer une interprétation favorable aux producteurs fermiers, dans un esprit de simplification réglementaire.

L'application de l'étiquetage nutritionnel est **obligatoire à compter du 13 décembre 2016**.

5. L'information sur les allergènes

L'étiquetage des **allergènes est obligatoire à partir du 13 décembre 2014** pour les denrées préemballées et non pré-emballées. La **liste des substances allergènes** est la suivante (annexe II du règlement) :

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:

a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose

b) maltodextrines à base de blé

c) sirops de glucose à base d'orge

d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. OEufs et produits à base d'oeufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:

a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;

b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:

a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées

b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;

c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;

d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:

a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;

b) du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir: amandes (Amygdalus communisL.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

9. Céleri et produits à base de céleri.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.

12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques

Pour les **denrées préemballées** :

Ces allergènes doivent être **indiqués dans la liste d'ingrédients**. Ils doivent être mis en évidence dans cette liste d'ingrédients par l'utilisation d'une **police de caractères qui les distingue clairement des autres ingrédients** (en gras, en souligné, en italique, en couleur). En absence de liste d'ingrédients, l'étiquette doit comporter le terme : « contient [allergène] ».

Lorsque la dénomination de vente fait clairement référence à la substance allergène (crème aux oeufs, fromage, bouteille de lait…) il n'est pas nécessaire de préciser l'allergène s'il n'y a pas de liste d'ingrédients. En revanche, s'il y a une liste d'ingrédient, l'allergène doit être mis clairement en évidence.

Pour les **denrées non préemballées** :

La mention de l'allergène doit **figurer à proximité immédiate du produit**, sur une affiche, un écriteau, à côté du prix ou sur la vitrine.

6. Quelques modifications à noter

• Dans la **liste des ingrédients** :

o le terme « sodium » est remplacé par « sel ».

o Indication du type d'huiles végétales : il est obligatoire d'énumérer les types d'huiles végétales spécifiques pour toutes les denrées contenant des huiles ou des graisses d'origine végétale.

• La mention « **décongelé** » doit être indiquée à la suite de la dénomination.

• Une **même police et taille** est imposée pour toutes les mentions obligatoires (voir article 34 et annexe IV du règlement).

• Concernant la **vente à distance**, les informations obligatoires sur les denrées alimentaires doivent figurer **sur le site de vente en ligne** pour que le consommateur puisse les consulter avant d'acheter. La responsabilité de la bonne diffusion de ces informations obligatoires revient au **propriétaire du site Internet** tandis que le producteur reste responsable du contenu de l'information de son produit.

• L'**information sur l'origine** : viandes fraîches réfrigérées ou congelées de volaille, mouton, porc et chèvre (rapports et débats) puis autres types de viande, lait, lait en tant qu'ingrédient, viande en tant qu'ingrédient…

• Pour les viandes congelées, préparations de viande congelées et produits non transformés de la pêche congelés : Information sur la date de congélation ou date de première congélation si le produit a été congelé à plusieurs reprises.